



【アンテノール 阪神梅田本店】 小田垣商店の手より黒豆を使った 「焼きたてフィナンシェ」を限定発売いたします。

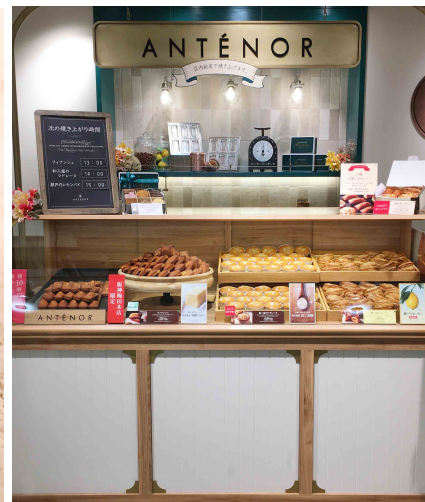
兵庫県の厳選素材でつくる地域限定スイーツ

2022年4月にリニューアルオープンした【アンテノール 阪神梅田店】の焼きたて菓子コーナーにて、9月16日(金)から丹波篠山の老舗黒豆専門店「小田垣商店」の黒豆を使用した「丹波黒豆のフィナンシェ」を期間限定発売いたします。「手より選別」で丹精こめて作られる、国内最大級の大粒丹波黒豆の味わいを存分に生かした焼き菓子を届けたいという想いで生まれた、地域限定スイーツです。店内オープンで焼き上げる、外側はカリッと、中はしっとりとした焼きたてならではの美味しさをぜひお楽しみください。



- 【商品名】 丹波黒豆のフィナンシェ
【本体価格】 ￥220
【販売日】 9月16日～10月中旬(予定)
*1日100個限定販売
【販売店舗】 阪神梅田本店

フィナンシェ1つに約6粒の丹波黒豆を贅沢に入れました。発酵バターが香る生地にはっきりとした大粒黒豆のやさしい甘みがふんわりと広がります。和と洋の素材が奏でる奥深い味わいを存分にお楽しみください。



▲ 阪神梅田本店 焼きたて菓子コーナー

■ 丹波黒豆「小田垣商店」 <https://www.odagaki.co.jp/>

1734年創業の老舗黒豆専門店。取り扱う丹波篠山発祥の黒豆「丹波黒」は国内でも良作適地が限られ、かつ一般の黒豆に比べ粒が大きいのが特徴です。生産者が手間暇かけて大事に育てた黒豆を、熟達した職人が昔ながらの「手より選別」で一粒、一粒、丹精込めて選別を行い、最高品質の「丹波黒」へと仕上げています。



■ 「アンテノール」とは・・・

1978年、和と洋の文化が融合する港町、神戸の地で「日本一の洋菓子をつくりたい」というひとりの菓子職人の思いから誕生した、株式会社エーデルワイスが展開する洋菓子ブランドです。全国の百貨店を中心に39店舗を展開し、店内厨房で仕上げる生ケーキや、贈答用の焼菓子など、アルティザン(職人)の思いと技術を込めた洋菓子を販売しています。(HP) <https://www.antenor.jp>

